



**Tisková zpráva:**

**1.3. 2013**

### **Hosté Grand Restaurant Festivalu „Nejí blbě!“**

**101 nejlepších a nejzajímavějších restaurací z celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2013 vařilo od poloviny ledna do konce února za zvýhodněné festivalové ceny. Grand Restaurant Festival navštívilo 30 585 hostů. Motto festivalu „Nejezte blbě!“ se ukázalo jako správné. Je vidět, že Čechům přestává být jedno, co si dávají do pusy!**

Zadání pro nejlepší šéfkuchaře naší země bylo jasné: mistrovský kousek, nejlepší jídlo od maminky a farmářský či tradiční pokrm. Restaurace používaly **kvalitní lokální suroviny** - med, sýry z farmy a vlastní dodavatele masa...

Restaurace Bohém, Aplaus hotel v Litomyšli nabízela grilované filety z litomyšlského pstruha z místních sádek. Brněnský Noem Arch servíroval vyzrálý hovězí krk z plemene Angus z farmy Mitrovský dvůr. Bílý mlýn v Liberci představil grilované medailony z panenky Přeštických vepřů. Farma hotel v Pelhřimově nabídla jemně rozpečený zrající kravský sýr Bastion z malé farmy v Krasolesí na Vysočině podávaný s teplými domácími povidly z vlastní zahrádky. Plzeňské Indigo, Hotel Hazuka připravil čokoládový dortík s makovým krémem a medem od místního včelaře.

### **NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ RESTAURACE FESTIVALU**

**Nejvyšší návštěvnost** byla v Praze, druhým nejúspěšnějším městem bylo Brno jako v minulém roce. *„Osobně mě mrzelo, že některé skutečně atraktivní podniky s lákavým meníčkem byly málo navštívené pouze z toho důvodu, že byly malinko z ruky. Pár kilometrů od státní hranice nebo v neznámé vesničce. Bohužel, u nás to je stále jiné než ve Francii či Itálii, kde lidé běžně jedou až třicet kilometrů za dobrým kuchařem, třeba jen na oběd...“* bilancuje zakladatel festivalu a vydavatel Grand Restaurantu Pavel Maurer.

**Nejnavštěvovanější restaurací** letošního festivalu se stal **Mandarin Oriental, Essensia**, kde je šéfkuchařem Jiří Štíft, který je známý také jako porotce z televizní soutěže MasterChef. **Na druhém místě** stejně jako v letech 2011 a 2012 skončilo **Bellevue** se šéfkuchařem Petrem Burešem. **Třetí místo** obsadila restaurace **U Emy Destinnové**, kde vládne americký šéfkuchař Steven Trumpfheller. Dalším v pořadí se stal podnik **U Bílé krávy**, který letos vsadil na menu plné gastronomických unikátů - krokodýlí filet a žabí stehýnka, což dokazuje, že lidé rádi zkouší nové chutě. Z mimopražských restaurací byla nejúspěšnější **La Bouchée (Brno)**, kteří podávali například pomalu pečený bio jehněčí z moravských Bílých Karpat.

**Největší zájem byl** o michelinskou restauraci **La Degustation Bohême Bourgeoise**, která byla vyprodaná během 9 minut po začátku předprodeje, který byl spuštěn hodinu po půlnoci 1.12. 2012. Musíme však upozornit, že kapacita v tomto podniku je poměrně malá, proto v rámci festivalu nabízeli méně míst než jiné podniky. Nebyla tedy nejnavštěvovanější, ale byl o ni rozhodně největší zájem. Stejně tak byl velký zájem o další michelinský podnik **Radisson Blu hotel, Alcron**.

*„Letos poprvé vyjel dvoudenní Mňam Vlak do Olomouce a jednodenní do Brna. Gastronomická expedice do Olomouce byla beznadějně vyprodána. Motta „Nejezte blbě!“ jsme se drželi i u těchto spanilých jízd, kde lidé ochutnali degustační farmářské menu společnosti JLV, známých chefů Jiřího Krále a Jaroslava Sapíka,“ shrnuje Pavel Maurer. Kulinářské zážitkové výpravy s **Mňam Busem** se konaly po Praze i mimo Prahu. **Bio Mňam Bus** za Hankou Zemanovou do Biopekárny Zemanka byl ve znamení farmářského rautu snoubeného s biovíny, hosté si upekli také vlastní sušenky. Novinkou byl **Mňam Bus po Praze se zakončením ve vítězném baru** z ankety Grand Bar 2013 - U Staré studny. „Celkem se uskutečnilo 9 tras. Největší zájem byl o trasu: Mandarin Oriental, Essensia, Chateau St. Havel, Bellevue, která byla dlouho dopředu vyprodána. Letos se nám potvrdilo, že se lidé na tuto ojedinělou akci rádi vracejí, nejvíce hostů se účastnilo z Prahy, z regionů to byly – Teplice, Plzeň, Liberec, Ústí nad Labem, ale přijeli také gastronauti ze Slovenska. Jsme rádi, že jedna z našich zásad - „Objevujeme nové chutě, budme gastronauty“ začíná fungovat,“ vysvětlila tisková mluvčí festivalu Dominika Vrkotová.*

Velkým překvapením byla letošní novinka **Mňam Balíčky** – realizováno bylo 73 balíčků. Tříhodová festivalová degustace s ubytováním, wellness a dalším originálním gastronomicky laděným programem pro dva byla uskutečněna společně s agenturou CzechTourism a projektem Czech Specials. V nabídce byly opravdové skvosty: Chateau Mcely, Chateau Kotěra, Grandhotel Pupp, Radisson Blu hotel, Alcron a Aria hotel.

*„Podpora gastronomických pobytů formou Mňam balíčků je novou ideou Grand Restaurant Festivalu. Nadšení z tohoto produktu oslovilo také nás v Grandhotelu Pupp a rádi jsme se do projektu zapojili. Do balíčku jsme se snažili zahrnout co nejvíce lákavých služeb a věříme, že se nám to povedlo. O spokojenosti pak musí hovořit sami hosté.“ Jitka Markusová, Grandhotel Pupp*

Návštěvnost webu Grand Restaurant Festival od spuštění předprodeje 1.12.2012 do 28.2. 2013 byla 236 852 tisíc návštěv, což je 61% nárůst oproti loňskému roku. Dne 15. ledna jsme zaznamenali nejvyšší počet návštěv za den a to 9 577.

Pokud budete potřebovat fotografie, či další informace, neváhejte mě kontaktovat.

#### **Mediální servis:**

BcA. Dominika Vrkotová, tisková mluvčí  
00420 606 886 103, [www.grandrestaurantfestival.cz](http://www.grandrestaurantfestival.cz)